

Valikhanovagulnara Kamilzhanovna, PhD, Associate Professor of the Department of Humanities, Andijan branch of the Tashkent Agrarian University. Uzbekistan

SOME RITUALS OF THE UIGURS IN THE FERGANA VALLEY

V. Kamilzhanovna

Abstract: This article is devoted to the traditions of the Uyghurs connected with tea. The author described a number of Uyghur ceremonies and systematized them.

Keywords: Uyghur, people, East Turkestan, Fergana Valley, customs, traditions, rituals, tea.

Известно, что одна из частей уйгурского населения поселилась на территории Ферганской долины. После захвата китайско-манчжурскими воинами, селений уйгуров они были вынуждены переселиться в ближайшую территорию, уже знакомую для них. Самое близкое и удобное место для переселения была Ферганская долина. Можно полагать, что до 1860 г. в Кокандском ханстве проживала значительная группа кашгарцев [1] (200-250 тыс.чел), в 1930-е годы число и состав бежавших из Кашгара выросло в больше 7-8 раз [2].

На протяжении многих столетий народы Восточного Туркестана вели героическую борьбу за свободу. После неудачных восстаний кашгарцы бежали в Ферганскую долину. Кроме эмигрантов, бежавших после восстаний, часть уйгурского населения Ферганы составили крестьяне, ушедшие с родины в поисках свободной земли. Так образовалось несколько уйгурских селений, и они называли эти поселки именами бывших мест их проживания. Переселенцы называли свое место, например, Токкузок, Артиш, Эскилик, Хотанарик, Акяр, Шаурук, Токо и т.д.

В Ферганскую долину с уйгурами пришли также их национальные традиции и обычаи. Из древних временжизненныйобраз уйгурского народа связан с самым распространённым обычаем чаепитие. Особое место в пищевом рационе уйгуров занимает чай. Способ его приготовления в корне отличается от других блюд. Издревле чай ценился своими целебными свойствами, кроме того он также считается символом гостеприимства. К примеру, если у уйгуров говорится «чой тайёр (чай готов)», «чой ичамиз(в месте поьем чай)», «бизникага чойга келинг(приходите к нам на чай)», «бир пиёла чоймиз бор(есть чашка чая для вас)» то это означает угощение.

У узбеков эти фразы используются со словом «плов», поговору Ферганы «ош». Ош выражает узбекское гостиприимство, а также

приглашение на какое-либо мероприятие. Во всех мероприятиях и торжествах готовили узбекское национальное блюдо ош. Узбеки тоже ценят чай в качестве основного напитка.

В принципе умение красиво подать чай считался большим искусством, подавая чай читали «байты»-стихи. В гостеприимствах, когда приводят молодую невесту, принято сочинять «байт» подавая чай. Конечно для этого невестке нужно быть сообразительной, находчивой и эрудированной. Данная традиция, подача чая, является популярным в густонаселенных уйгурами местах Андижанской, Наманганской, Ферганской областей [3].

Необходимо отметить, что представители этнической группы уйгур, начавшие переселяться и поселяться в Ферганской долине во второй половине XIX-века, принесли с собой свои национальные традиции, обряды и обычаи. Хотя некоторые традиции исчезли в других этнических средах, мероприятия уйгур, связанные с чаепитием напротив широко распространились в Ферганской долине. Эти традиции существуют до сих пор благодаря стойким соблюдениям всех норм морали, и превосходствам в них массовости, они также являются очень интересными. Издавна среди уйгурского населения появились ряд обычаев, мероприятий связанных с чаем, и они сохранились по сей день. Цель и сущность каждого мероприятия выражались через чаепитие.

К примеру, «Ахлик чай»- являлось одним из мероприятий сватовства, которое проводилось в доме будущей невесты, когда прибывали сваты.

«Маслахат чай»-является мероприятием, проводимым накануне свадьбы у жениха и невесты, передсуннат туй и многими важными мероприятиями для их обсуждения родственниками.

«Сэлик чай»- в нем согласно традиции, сваты собираются за одним столом для назначения дня отправления женихом подарков-«сеп» невесты.

«Рахмат чай (иногда –тотлик или потлик чай)»- угощения организованные в честь родителей невесты в доме жениха. На территории Ферганской долины этот обычай проводится поразному, в некоторых селениях его проводят после свадьбы в домеродителей невесты.

«Хордук чай»- после свадьбы собирают близких родственников для угощения. Чаще его также называют «хордик оши». Иногда приглашаются близкие друзья и соседи.

«Хам(ғам) чай»- приготовленные соседями еды или блюда в дом, где держится траур. Обычно в траурном доме не готовят кушанья в течение трех дней. По этой причине для них готовят соседи.

«Анилар чай»- мероприятие, в котором бездетная женщина даёт угощения пожилым женщинам. В нёмобрядным блюдом является «ширгуруч»-рисовая каша на молоке. Приглашаются только многодетные женщины. В этом угощении не должна присутствовать женщина, у которой умер хоть один ребёнок.

«Корлук чай»-проводится в день первого снега. По традициям «машрап кеча» друзья или соседи собираются для времени проведения в длинные зимние вечера.

«Ип чай»- самый интересный обычай хоть и маленький. По обычаю, в следующее утро после свадьбы свекровь готовит чай для невестки. В чайник с горячим чаем кладут нитку, для того чтобы, невестка была мягкой, послушной, покладистой как нить.

«Супилик чай»- основная пища ритуала «сокит». Его готовят из молока с «жиззой (выжаренки из бараньего курдючного сала)», солью, чаем (обычно зелёный), и конечно лепёшка, под названием «чевати или чузма». Сокитвоши организует ритуал. Его совершают при массовой эпидемии болезней, трудных положениях. В отличие от других ритуалов его проводят несколько раз в году [4].

У ферганских уйгуров сформировались особые приёмы приготовления чая, например, «этгэн чай» ранее его готовили на кипящем молоке с черным чаем и сливками. Его пьют с большим удовольствием. Кашгарцы готовят его с сливками и зеленым чаем, а в Кульже с черным чаем.

В Ферганскую долину, для продажи в основном привозили пять сортов: «қора чой», «қўк чой», «сабет чой», «фу-чой», «цяньлун чой» [5]. Жители Намангана и Ташкента употребляли «қора чой (черный чай)», кокандцы и маргеланцы пиличай приготовленный с молоком и солью а, в Андижане обычно зелёный чай.

Уйгуры, живущие в долине в виду местных условий, также готовят чай из некоторых дикорастущих трав. Таким образом появились новые виды чая как «гул чой», «олма чой», «бошөпирмоқ чой», «кашкар(беда) чой», «сут чой». Кроме того, очень популярным является «синчой», где «син» по-китайски означает зелёный, значит синчой- это зелёный чай. Это выражение в основном используют пожилые уйгуры, живущие в Кашгаре, Оше и Андижане. Среди традиционных блюд у уйгуров, переселившихся из Кулжи и Кашгара «этген чай» готовится как легкое блюдо. Его готовят измолока с добавлением сметаны, соли, чая. Прокипятив эту массу подают в мисках с накрошенным хлебом. Позже способы приготовления этого чаяуже локально изменились и теперь название этого блюда «каймак чой» или «ёг чой» [6].

Издавна интерес к уйгурским блюдам в долине был очень сильный и было много уйгурских столовых. Особенно очень знамениты были блюда приготовленные главным мастером (поваром) уйгурских блюд Маматохун Сокиевым. В Андижане особенно в центре города, работало несколько уйгурских лавок и там продавали «уйгурча кунжит нон» и «манти». Хотя в настоящее время в уйгурских и узбекских блюдах наблюдаются общие сходства, иногда они могут отличаться названиями. Уйгурские блюда «лагман, манти, манпар, чучвара» являются любимыми и их готовят в особых случаях. Способы их приготовления также начали усваивать местное население.

Теперь мы можем стать свидетелями, когда «ипчой» проводится как свойственное (инициационное) мероприятие асакинских узбеков. Из этого можно сказать, что самая популярная черта уйгурского народа — это их национальные блюда и кухня. Делая выводы можем отметить, что материальная и культурная традиция уйгурского народа широко распространена в долине. Загадочные игры, процесс испытания жениха и невесты, а также «чой байт» очень популярны среди населения Ферганской долины.

Литература:

1. Народы Восточного Туркестана не имели единого названия. На вопрос национальности многие отвечали, указав своего место проживания например, кашгарец, яркендец, хотанец и др. Название «уйгуры» было принято на съезде «джунгарских и алтышаарских трудящихся», состоявшемся в мае-июне 1921г. в Ташкенте. В 1930-х гг. это название распространилось и в Синьцзяне (КНР).

2. Валиханов Ч.Ч. Собр. соч. в пяти томах. Т. II. -Алма-Ата., 1962.- С.172.; УзР. ЦГА. И.-1. н-16, 2363-д, с-101.; Никольская Г.Б. Выходцы из Синьцзяна в Туркестане в конце XIX - начале XX вв..-С.101.; Винников Я.Р. Современная расселения народов и этнографических групп в Ферганской долины.//С.Э.С.П.- М.,1959.-С.406.

3. Мардонова Г. Нур тўла уй.-Тошкент.: Меҳнат,1992. -с.71

4. Абашин С.Н. Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII-XIX веках// Традиционная пища как выражение этнографического самосознания.-М.:Наука.2001. 9-с.; Полевые записи автора.2002 г. Андижанский область. г.Андижан.

5. Кулдашев Ш.Т.политические, экономические и культурные связи между Кокандским ханством и Восточным Туркестаном(XVIII-сер.XIXвв.) дисс.на уч.степ.кан.ист.наук.-Т.:2009.-с.103.

6. Полевые записи автора. 2005 г. Андижанский область.